

46258 - [ ]

# KUHAJ DOBRO

Zbirka preiskušeno dobrih  
kuhinjskih receptov.



[ ]

X



# Pazite!

gospodinje in kuharice, ne samo pri nakupu kave in olja, ampak tudi pri nakupu manufakture to je, volne in ševjota za obleke, belega, pisanega in rujavega platna, modrovine, kambrika, cefira, namiz. prtov, kavnih in posteljnih garnitur, šivanih atlas in flanel odej, zastorov in preprog, cvilha in žime za madrace, perja za zglavnike in puha za pernice, krasnih flor nogavic in modernih čevljev, lepega perila, kar kupite v najboljši kakovosti in najnižji ceni samo v veletrgovini

**R. STERMECKI, CELJE.**

Vzorci proti vrnitvi, cenik pa zastonj!



## Gibanci (Strudel).

### 1. Testo za gibanice.

Napravi mehko testo, približno iz dveh bolj velikih kozarcev bele moke, enega belaka, mlačne, a ne prevroče vode in malo soli. Zgneti ga dobro, da bo gladko, potresi z moko in pokrij z gorko skledo, da se počije. To je takozvano vlečeno testo. Črez pol ure pregrni mizo s prtom, potresi ga z moko, deni testo nanj ter ga le malo razvaljaj; potem ga polij z gorkim maslom in ga zleci okrog in okrog z rokama, — najboljšje je, ako vlečeta testo 2 osebi, — da bo prav tanko. Ako je rob debel, ga odreži.

### 2. Sirova gibanica.

Zmešaj malo manj kot četrt kg kravjega sira, 4 rumenjake, skodeljico kisle smetane, malo surovega masla, soli in sneg štirih beljakov ter namaži s tem nadevom vlečeno testo (gl. štef. 1.); zvij ga rahlo ter ga speci v namazani kozi ali na plošči, (po vrhu pa namaži z razmotanim jajcem ali mlekom) ali ga pa skuhaj v prtič zavitega v slani vodi. Kuhanega odcedi, zveži ga ter zabeli s surovim maslom in drobtinami.

**Sladka sirova gibanica.** Napravi gibanico kakor prej, samo potresi jo z rozinami in sladkorjem ter jo speci. Pečeno gibanico zreži in jo tudi posipaj s sladkorjem.

### 3. Orehova gibanica.

Primešaj precej veliki skodeljici kisle smetane 1—2 rumenjaka ter sneg dveh beljakov, namaži s tem vlečeno testo (glej štef. 1.), potresi ga z drobno zrezanimi orehi in kruhovimi drobtinami, ter ga zvij in skuhaj v prtiču v slani vodi. Potem zreži gibanico in jo zabeli z drobtinami in surovim maslom.

Ako hočeš gibanico peči, pa lahko potreseš testo tudi s sladkorjem.

#### **4. Krompirjeva gibanica.**

Nastrgaj 17 dek kuhanega, močnatega krompirja; nato umešaj 14 dek surovega masla, prideni mu krompir, 6 rumenjakov, 7 dek stolčenih mandeljev, 11 dek sladkorja, drobno sesekljane vlupke ene limone in naposled sneg treh beljakov. Ta nadev namaži precej debelo na vlečeno testo (gl. št. 1.); zvij ga rahlo v gibanico, katero namaži s surovim maslom ter jo speci. Krompirjevo gibanico daj takoj, ko je pečena, prav vročo na mizo.

#### **5. Gibanica s smetano.**

Umešaj za jajce surovega masla, 4 rumenjake, skodeljico kisle smetane in sneg štirih beljakov. Namaži s tem nadevom vlečeno testo (gl. št. 1.), posipaj ga še z rozinami, kruhovimi drobtinami in sladkorjem ter speci gibanico kakor vse druge.

**V smetani.** Napravi gibanico kakor prej; ko je napol pečena, pa razmotaj 2 kozarca sladke sveže smetane, ali mleka z dvema rumenjakoma in sladkorjem, — ako hočeš — prideni tudi košček vanilije, ter oblij s tem gibanico. Pusti jo še nekaj časa v pečici, da se bo spodaj kuhala, gori pa pekla ter jo daj s to polivko na mizo.

#### **6. Makova gibanica.**

Stolci v možnarju kozarec suhega maka ter ga skuhaj v dveh kozarcih mleka, da bo gost. Ko se ohladi, mu primešaj 2 rumenjaka, par žlic kisle smetane in sneg dveh beljakov. S tem nadevom namaži vlečeno testo (gl. št. 1.), potresi ga z drobtinami in sladkorjem, zvij ga rahlo ter skuhaj gibanico v prtiču zavito ali jo pa speci v pečici. Kuhano zabeli s surovim maslom in drobtinami, pečeno pa lahko obliješ z vrelim sladkim mlekom, v katerem razmotaj 2 rumenjaka, preden ga deneš kuhati in sladkorja.

#### **7. Jabolčna gibanica.**

Pokapaj vlečeno testo z maslom, potresi ga z olupljenimi, na tanke listke zrezanimi, malo kislimi jabolkami in — ako hočeš, tudi z rozinami — sladkorjem, cimetom in nekoliko s

kruhovimi drobtinami, zvij ga skupaj in ga speci v namazani kozi. Po vrhu ga namaži z mlekom ali jajcem.

## **8. Žemeljna gibanica.**

Napravi navadno testo za gibanico; ko se je spočilo, ga zvaljaj in razvleci; pokapaj ga z gorkim surovim maslom ter potresi z žemljami, zrezanimi na majhne kocke, rozinami, hlebčkom medenjaka (lectà) in s sladkorjem. Nato zvij testo v gibanico, katero deni v kozo, namazano s surovim maslom ter jo postavi v pečico. Ko se začne gibanica rumeniti, jo polij z mlekom, v katerem skuhaj prej kosec zrezane vanilije in pusti, da se gibanica do dobrega speče. Med tem časom pa jo polij še večkrat z mlekom, kateremu prideneš lahko malo sladkorja.

## **9. Rozinova gibanica.**

Zarumeni na surovem maslu kruhovich drobtin, potresi jih po vlečenem testu, polij ga tudi z maslom (gl. št. 1.), posipaj z rozinami, sladkorjem in cimetom ter ga zvij in speci.

## **10. Slaninska gibanica.**

Zreži drobno 15 dek sveže slanine in jo ocvri. Z mastjo in ocvirki polij vlečeno testo, katero namaži prej s tremi rumenjaki, zmešanimi s snegom treh beljakov; potresi ga tudi z drobtinami — in ako hočeš — s sladkorjem in cimetom, zvij ga ter speci gibanico v pečici.

## **11. Štajerska narodna gibanica.**

Napravi navadno testo za gibanice iz poldruega litra moke in potrebno mlačne vode, katero osoli. Posipaj desko z moko in razvleci na njej nekoliko testa. Potem ga deni na lopar, katerega tudi posipaj prej in sicer s koruzno moko, da se testo loparja ne prime. Sedaj razvleci testo še bolj, da bo viselo od loparja navzdol, ter razreži ta okrog loparja navzdol viseči kos na šest enakih delov. Nato zvesni poldrug liter sladke smetane in 5 malih hlebov sira, kateremu primešaj eno jajce. Potresi testo s sirom, povrh pa namaži smetano in pokrij to z enim izmed onih šestih navzdol visečih kosov; prej ga pa še malo razvleci. Na to natrosi zopet sira ter namaži smetano in pokrij nadev z

drugim kosom. Tako delaj do zadnjega navzdol visečega kosa. Tega ne potresaj s sirom, temveč namaži ga samo s smetano. Potem deni gibanico v pometeno, ne prevročo peč in jo peci približno 20 minut. Ko je pečena, jo obriši na spodnji strani, namaži jo malo z maslom ter razreži na kosce.

Mesto na lopar, deneš testo tudi lahko na namazano ploščo, postopaš nadalje ž njim kakor prej ter spečeš gibanico v pečici.

## 12. Mesna gibanica.

Seseklaj drobno telečje pečenke ali govejega mesa ter ga duši na surovem maslu z drobtinami, drobno zrezano čebulo, peteržiljem, limonovimi olupki in poprom; ko se ohladi, mu pri-mešaj skodeljico kisle smetane in 1 jajce. S tem nadevom namaži razvlečeno testo ter kukaj gibanico v juhi, ali jo speci.

**S svinjino.** Napravi testo kakor za vsako drugo gibani-co, a zgneti vanje tudi nekoliko surovega masla. Zreži kos puste, prekajene svinjine, razvleči testo, polij ga z razbeljenim surovim maslom ter ga namaži s škodeljico kisle smetane, kateri pri-mešaj 2 rumenjaka. Posipaj povrhu sesekljano svinjino, zvij testo, pomaži gibanico s surovim maslom in jo speci.

## 13. Ajdova gibanica.

**S pehtranom.** Popari 2 in pol kozarca ajdove moke s slanin kropom ter naredi iz tega testo; razvaljaj ga takoj ter ga namaži s pehtranovim nadevom (glej šte. 2.). Potem ga zvij in skuhaj gibanico v prtiču zavito ali jo pa speci v kozi. S sladkorjem pa ne potresaj testa.

**Z orehi.** Zmešaj skodeljico kisle smetane z dvema ru-menjakoma ter s snegom dveh beljakov in namaži s tem na-devom zvaljano ajdovo testo; potresi ga še z drobno zrezanimi orehi in ga zvij. Gibanico skuhaj v slani vodi ali pa jo speci.

**Z ocvirki.** Polij vlečeno testo dobro z mastjo, potresi ga z ocvirki ter ga zvij rahlo; speci ga v dobro namazani kozi.

# Močnate jedi iz shajanega testa.

(GermSpeisen.)

## 14. Nasipan kolač.

Zmešaj 18 dek presejane moke s tremi žlicami sladkorja, s pestjo olupljenih in stolčenih mandljev, z nastrganimi limonovimi olupki, soljo in cimetom ter prideni naposled še foliko stopljenega surovega masla, da se ti narede sami, kakor grah veliki svalki, ako mešaš, to z vilicami. Potem razvleci testo, kakoršno potrebuješ tudi za drobnjakov kolač (glej šte. 16.) po namazani ploči, naredi nanj z leseno palčico mnogo luknjic, pomaži ga z razmotanim jajcem ter potresi s pripravljenimi svalki. Kolač speci kakor vsakega drugega, zrezi ga na kosce ter posipaj s sladkorjem in cimetom.

## 15. Splošne opombe.

Ako hočeš imeti dobro pecivo, treba predvsem skrbeti, da uporabljaš sveže, čvrsto drožje (Preßhefe), lepo suho in presejano moko, dobro sladko surovo maslo in sveža jajca.

Da se uveriš, ali je drožje dobro, postavi pol ure prej, predno hočeš delati testo, kvas, t. j. zdrobi v lonček 3 deke drožja, (toliko približno ga zadostuje za pol 3 četrt kg moke), razmešaj ga s par žlicami mlačnega mleka, prideni še par žlic moke, da dobiš srednje gosto kašo ter postavi lonček na gorko. Ako se začne drožje kmalu dvigati in delati mehurje, tedaj je gotovo dobro. — Kvas postavi za vsako testo, ker potem bolj hitro shaja.

Pomni tudi, da more biti vse, kar potrebuješ za testo, gorko. Postavi toraj dobro izbrisano skledo, v kateri hočeš delati testo, na gorko, tako tudi presejano moko, mleko in maslo; jajca pa raztepi posebej ter jih primešaj mlačnemu mleku. Nobena stvar pa ne sme biti vroča, sicer utegne biti pecivo kislo.

### I. Navadno shajano testo.

Stresi v gorko, globoko skledo pol kg moke, prideni 5 žlic stopljenega surovega masla, 3 razmotane rumenjake, mleka, čegar količino ni možno natančno določiti, ker ni, vsaka moka jednako suha, soli in 3 deke že shajanega drožja. Vse to zme-

šaj z veliko kuhalnico v testo, ki mora biti mehko. Ko se moka sprime s tekočino, začni testo stepati (klofati), kar delaj tako dolgo, da začne delati testo mehurje ter se rado loči od kuhavnice, ako jo potegneš strani. Potem pokrij testo s segretim prtičem in ga postavi na gorko. Shajati mora tako, da ga bo še enkrat več, kot ga je bilo spočetka.

Ali hočeš imeti finejše testo, vzemi do 6 rumenjakov ter tudi več surovega masla in malo sladkorja.

## **II. Testo brez jajc.**

Stepi v testo pol kg moke, četrt litra sveže sladke smetane ali dobrega mleka, 13 žlic stopljenega surovega masla, 2 žlici sladkorja, malo soli in tri deke drožja ter ga pusti shajati. Tako testo uporabljaj za preste, nadevane kifelce, navadna šarilje itd.

## **III. Mešano shajano testo (Gerührter Germteig).**

Razmotaj dobro 2 decilitra sveže sladke smetane ali mleka, 5 rumenjakov in 3 deke v par žlicah mleka namočenega drožja. To pridevaj počasi po žlici osemindvajsetim dekam dobro umešanega surovega masla, katero mešaj še vedno, dokler mu ne primešaš vse pripravljene tvarine. Ko je vse dobro zmešano, tedaj šele prideni še potrebne soli, malo sladkorja in 56 dek presejane moke. To testo uporabljaj lahko za torto, za kolače, buhtelne, itd. Preden ga deneš v peč, ga pusti seveda shajati.

## **IV. Mrzlo shajano testo.**

Napravi malo trše testo kakor navadno in sicer iz skodeljice rumenjakov, skodeljice stopljenega surovega masla, skodeljice sveže sladke smetane, 3 dek stopljenega in shajanega drožja, malo soli in potrebne presejane moke, katera mora biti nekoliko gorka. Stepiti testo prav dobro, da bo lepo gladko. Potem namaži prtič s surovim maslom, zaveži lahko vanj testo, katero položi v mrzlo vodo ter ga pusti tako dolgo v njej, da bo priplavalo testo k vrhu, nakar ga deni na desko, dobro posipano z moko, zvaljaj ga prst debelo, izreži iz njega polmesece, krofe itd. nadevaj jih z mezgo ter jih speci.

## **16. Ocvrti ptički.**

Napravi testo iz pol kg moke, štirih jajc, 6 žlic stopljenega masla, malo mlačnega mleka, soli in treh dek drožja. Stepiti ga



dobro ter ga pusti shajati. Potem devaj to testo z žlico v obliki kepice na pokrito in z moko potreseno desko, kjer naj iz nova shaja. Naposled potegni kepice po dolgem, da bodo imele obliko majhnega ptiča, ocvri jih na maslu ter jih potresi z vanilijevim sladkorjem.

## 17. Jabolčni kolač.

Napravi mehko testo iz pol kg moke, dveh rumenjakov, enega jajca, 6 žlic stopljenega masla, dveh žlic sladkorja, 2 dek drožja, soli in nekaj mlačnega mleka; stepi ga dobro, in ko je dovolj shajano, ga deni na namazano ploščo (pleh), ki ima ob kraju rob ter ga razvleci z dvema kuhalnicama po vsej plošči. Po vrhu ga vloži iz tenkimi krhlji jabolk, katere duši prej prav malo časa, potresi ga — ako hočeš — tudi z rozinami, in ko dovolj shaja, še s sladkorjem in cimetom ter ga speci.

## 18. Sirovi rezanci.

Razmotaj tri rumenjake, četrt litra mlačnega mleka, žlico sladkorja in malo soli; prideni temu približno četrt kg moke, 2 deki drožja in skodeljico sladkega sira. Iz vsega tega napravi mehko testo, stepi ga dobro, potem ga zvaljaj ter zrezi na prst debele in pol prsta dolge rezance, katere deni na gorko desko, potreseno z moko in jih pusti shajati. Potem jih ocvri na maslu ter potresi s sladkorjem, ali pa jih skuhaj v sopari (glej št. 19) ter jih oblij z isto omako.

## 19. V sopari kuhani rezanci (Dampfnudeln).

Napravi prav mehko testo iz pol kg moke, soli, enega jajca, 2 rumenjakov, 5 žlic stopljenega masla, mleka in 3 dek drožja; stepi ga dobro ter ga pusti na gorkem shajati. Potem napravi iz tega testa za prst debele, ne predolge rezance, ali pa izreži z obodcem ali z majhnimi modelčki različne oblike, katere deni iznova na gorki, z moko poštopani deski. Med tem zavri v kozi kozarec sveže sladke smetane, malo surovega masla, vanilje in sladkorja, deni v to kozo shajane rezance, pokrij jo, ob robu pa ovij mokro čisto cunjo, da ne bo sopara izhajala iz kože. Rezance pusti vreti tako dolgo, da začno v kozi pokati, t. j. da se zarumene. Potem jih deni z lopatko v skledo ter jih polij s sledečo omako:

Razmotaj 2 rumenjaka, žličico moke, malo sladke smetane in sladkorja ter raztepaj to tako dolgo, da zavre, nakar je omaka gotova.

### **Bavarski rezanci.**

Napravi mehko testo iz pol kg moke, enega jajca, mleka, 4 žlic stoplenega masla, soli in treh dek drožja. Ko shaja, izreži na deski potreseni z moko, rezanec katerega kuhaj, ko so dovolj shajani v mleku in surovem maslu, da se zarumene, kar traja približno četrt ure. Potem jih daj na mizo s sladkim mlekom, s katerim raztepi v žerjavici 2 rumenjaka.

## **20. Češki kolači.**

**S sirom.** Napravi testo kakor jabolčni kolač (gl. št. 17) ter ga pusti shajati. Medtem zdrobi skledico sira, primešaj mu 2 rumenjaka, malo kisle smetane in sneg dveh beljakov ter toliko sladkorja, da bo sladko. Shajano testo razvleci z dvema kuhalicama za prst debelo na ploči (plehu), namazanim z maslom, vrhu tega pa deni vsaj za prst debelo pripravljenega sirovega nadeva (file), katerega lahko potreseš še z rozinami ali na rezance zrezanimi mandlji, kolač pusti še malo shajati, potem ga speci v pečici in zreži na kosce.

**Z makom.** Mesto sirovega nadeva namažeš tudi lahko na testo sledeči nadev: Stolci v možnarju malo več kot četrt litra maka, popari ga s svežo sladko smetano ter prideni še medu, da bo dovolj sladko, nastrganih limonovih olupkov in cimeta. — Ako nimaš, ali ne maraš medu, pa skuhaj 7 žlic sladkorja s kozarcem vode ter primešaj to poparjenemu maku. Tudi ta kolač pusti shajati, nato ga speci, zreži na podolgaste kosce, katere še posipaj s sladkorjem.

**S povidlom.** Skuhaj suhe češplje, poberi kosti iz njih, potem jih drobno sesekaj ter jih duši na surovem maslu s sladkorjem, nastrganimi limonovimi olupki, cimetom in dišečimi klinčki. Ako je pregosto prilij malo vode, v kateri so se kuhale češplje. S tem nadevom pomaži po plošči raztezeno testo, in ko je kolač dovolj shajan, ga speci in potem razreži.

## **21. Kuhani cmoki.**

Napravi testo kakor prej; ko je dovolj shajano, naredi iz njega majhne cmoke, katere pusti zopet shajati. Potem jih kuhaj

Četrť ure v slani vodi, na kar jih odcedi, raztrgaj vsacega z dvema vilicama, potresi jih z drobtinami ter zabeli s surovim maslom. Zraven daj povidla, katerega prevri z zajemalko vode.

## 22. Ocvrti češpljevi cmoki.

Vzemi za jajce surovega masla, 2 rumenjake, pol kg moke, malo soli, poldrugo deko drožja in nekoliko mleka ter stepi to v testo. Potem primešaj še sneg treh beljakov in pusti testo shajati. Ko se dvigne, jemlji iz sklede po žlico testa, zavij vanje češpljo, — namesto košti pa deni malo stolčenega sladkorja, — marelico ali tri črešnje, ocvri te cmoke na maslu in jih potresi s sladkorjem.

## 23. Nadevani kolači.

**S sirom.** Zdrobi na deski 18 dek surovega masla s četrť kg moke, ki pa ne sme biti gorka, prideni nekaj soli, 2—3 rumenjaka, 2 deki drožja, katero stopi prej v mleku ter ga pusti shajati, 2 žlici sladkorja in žlico kisle smetane. Testo gneti, bolj z nožem in valerjem, kot z rokami, da se ti preveč ne razleže in segreje. To je namreč takozvano krhko shajeno testo. Pokrij ga s hladno skledo ter ga pusti pol ure počivati. Potem ga zvaljaj, da bo za prst debelo, prereži ga na dva kosa; enega deni na namazano ploščo (pleh), pomaži ga za prst debelo z zdrobljenim sirom, kateremu primešaj 2 rumenjaka, sneg dveh beljakov, malo kisle smetane, sladkorja in pest vljupljenih, na rezance zrezanih mandeljev. To pokrij z drugo krpo (blekom) testa, pritisni jo ob robu k prvi, pomaži povrhu z razmotanim jajcem, pusti kolač shajati, potem ga speci. Nato ga zrezi, na kosce ter posipaj z vanilijevim sladkorjem.

**Z orehi.** Primešaj četrť kg prav drobno sesekanih orehov, 6 žlic sladkorja; popari to z mlekom ali s svežo sladko smetano, prideni še nastrganih limonovih olupkov in malo cimta ter uporabljaj — ako hočeš — ta nadev mesto sirovega.

**Z mandelji.** Zmešaj 12 dek drobno sesekanih ali stolčenih mandeljev s petimi žlicami sladkorja, štirimi rumenjaki, nastrganimi limonovimi olupki in snegom 4 beljakov. S tem nadevom namaži razvaljani kos testa, katerega položi prej na ploščo ter ga pokrij z drugim delom testa, postavi kolač na gorke, da bo shajal, potem ga speci.

# Šartelj (Kugelhupf).

Razmotaj v par žlicah mlačnega mleka 3 deke drožja, prideni tudi malo moke ter postavi to na gorko. Potem naredi testo iz pol kg moke, treh rumenjakov in enega jajca, dveh žlic sladkorja, desetih dek surovega masla, potrebnega mlačnega mleka, soli in postavljenega kvasa: stepi ga prav dobro ter mu primešaj tudi 4 pesti izbranih rozin, deni testo v model, namazan s surovim maslom ter potresen s kruhovimi drobtinami ter ga postavi na gorko, da bi to shajalo. Nato ga pomaži z jajcem ter ga peči skoro 1 uro. Pečenega zvrni na krožnik in posipaj še vročega z vanilijevim sladkorjem.

**Finejši šartelj.** Vzemi na pol kg moke 6 rumenjakov in 1 jajce, 4 žlice sladkorja 12 dek surovega masla, malo stolčene vanilije, mesto mleka vporablaj svežo sladko smetano (Obers); nadalje primešaj testu, 4 pesti rozin in pest oljupljenih, na rezance zrezanih mandeljev. Sicer delaj šartelj kakor prej.

**Iz umešanega testa.** Mešaj 14 dek surovega masla, dokler se ne začne peniti, potem prideni polagoma 7 rumenjakov, 5 žlic sladkorja, nastrganih limonovih olupkov, sveže sladke smetane ali dobrega mleka, kolikor ga je treba, 4 deke drožja, soli in pol kg presejane tople moke. Testo dobro stepi, potem mu primešaj par pestij rozin, deni ga v namazan, z zrezanimi mandlji posipan model, in ko šartelj vzide, ga  $\frac{3}{4}$  ure peči v peci ali pečici.

**Mandeljev šartelj.** Zmešaj 14 dek surovega masla z osmimi rumenjaki ter prideni pozneje 7 žlic sladkorja, 10 dek olupljenih, stolčenih mandljev, 15 dek presejane moke in 2 deki namočenega drožja. Stepiti testo dobro, pusti šartelj shajati, potem ga speci.

**Krompirjer šartelj.** Napravi testo iz  $\frac{3}{4}$  kg moke, mlačnega mleka, dveh rumenjakov in enega jajca, dveh kuhanih, stlačenih krompirjev, petih dek masla, 2 žlic sladkorja in  $1\frac{1}{2}$  deko drožja; ko je dobro stepeno in je že enkrat shajalo, mu primešaj 3 pesti izbranih rozin, stolčenega janeža in cimeta, deni ga v namazan, z drobtinami posipan model, pusti šartelj dobro shajati potem ga pa speci,

**Ameriški šartelj.** Mešaj 14 dek surovega masla s 6 rumenjaki in 7 žlicami sladkorja, da se začne lepo peniti, potem

prideni 22 dek presejane moke, sneg 6 beljakov in 15 dek praška za pečenje (Packpulver). katerega dobiš, v lekarni in špeci-rijskih trgovinah in ki nadomestuje drožje in sol. Testo deni v namazan, s sesekljanimi mandlji in rozinami posipan model, katerega postavi takoj v vročo pečico ter speci šartelj.

## Potice.

### 25. Rozinova potica.

Razmotaj malo manj kot pol litra toplega mleka s tremi rumenjaki, žlico sladkorja in 6 dekami stopljenega masla ter naredi iz te tekočine ter pol kg suhe moke, treh in pol dek že vzhajanega drožja in soli precej mehko testo, katero prav dobro stepi. Deni ga potem, na gorko, da ti bo shajalo. Medtem pa pripravi sledeči nadev: Zmešaj skodeljico topljene smetane s sedmimi žlicami sladkorja prideni tudi malo vanilije ali cimeta, nastrganih limonovih ulupkov, 3 rumenjake in sneg 3 beljakov, namaži s tem nadevom shajeno in tenko zvaljano testo, potresi ga s pol do tričetrt kg izbranih, opranih ter z rumom poškropljenih rozin in s pestjo kruhovih drobtin. Zvij potico kakor gibanico in sicer precej tesno jo deni v namazan, malo z drobtinami ali z moko potresen model. Ko vzide, jo peci tričetrt ure v precej vroči peči.

Ali: zmešaj 14 dek surovega masla, 2—4 rumenjake, 3 žlice kisle in 3 žlice toplene smetane, prideni še sneg treh beljakov ter namaži s tem shajano in razvaljano testo, posiplji ga s sedmimi žlicami sladkorja, s cimetom, nastrganimi limonovimi vlupki, rozinami in pestjo drobtin ter ga zavij.

Za bolj navadno potico zadostuje 1—2 rumenjaka za testo ter malo manj rozin za nadev.

### 26. Makova potica.

Napravi testo kakor za rozinovo potico, pusti ga shajati ter ga namaži izvaljanega s sledečim nadevom. Stolci v možnarju malo manj kot pol litra maka, popari ga s svežo sladko smetano, da dobiš gosto kašo, primešaj še dva rumenjaka, cimeta in toliko medu, da bo nadev dovolj sladek.

Ali: Skuhaj 7 žlic sladkorja z desetimi žlicami vode ter mu prideni potem stolčenega maka, nastrganih limonovih olupkov, malo vrele smetane, cimeta in prav malo stolčenih dišečih klinčkov.

## 27. Lešnikova potica.

Naredi jo tako kakor orehovo.

Ali: Zmešaj skodelico topljene smetane z dvema rumenjaka, snegom 2 beljakov in nastrganimi limonovimi olupki, pomaži s tem nadevom shajano, in zvaljano testo (gl. št. 25), potresi ga s stolčenimi lešniki in sladkorjem, potem ga zvij v potico, katero deni v namazan, z drobtinami posipan model, in ko vzide, jo speci.

Ali: Zmešaj 18 dek surovega masla z dvema rumenjaka ter prideni 6 žlic stolčenega sladkorja, limonovih olupkov, cimeta, stolčenih, dišečih klinčkov in toliko vina, da se da mazati.

## 28. Orehova potica.

Primešaj drobno sesekljanane orehe (približno poldrug litra za eno potico) 9 žlic sladkorja, popari to s svežo sladko smetano, prideni še nastrganih limonovih olupkov, cimeta in malo ruma ter namaži s tem nadevom shajeno in zvaljano testo, kakoršno narediš tudi za rozinovo potico. Ako je nadev preveč [redok, potresi povrhu še malo sesekljanih orehov ali pa pest kruhovih drobtin.

Ali: Polij zvaljano testo z razbeljenim surovim maslom, s katerim ne smeš štediti; posipaj ga z drobno sesekljanimi orehi, sladkorjem in nastrganimi limonovimi olupki, ako hočeš, ga poškropi še z rumom ter ga zvij v potico, katero pusti shajati; potem jo pomaži z jajcem in jo speci.

Ali: Stolci en in pol litra orehov; tričetrť jih popari z vrelo, svežo, sladko smetano ter jih pokrij, da se napoje. Hladnim primešaj limonovih olupkov, 3 rumenjake, 3 žlice topljene smetane in sneg 4 beljakov. S tem nadevom namaži testo, posipaj ga še z ostalimi orehi in sladkorjem, zvij ga trdo v potico, deni jo v namazan model in ko vzide, jo namaži z razmočanim jajcem ter jo speci.

## 29. Rožičeva potica.

Skuhaj malo medu ter mu primešaj nastrganih rožičev, cimeta, limonovih olupkov in stolčenih dišečih klinčkov. S tem

nadevom namaži navadno shajeno testo ter ga potresi še povrh z nastrganimi rožiči, pestjo drobtin in, ako hočeš, tudi malo s sladkorjem. Potico zvij in speci kakor vsako drugo.

Ali: Vzemi, pol kisle pol topljene smetane, primešaj ji 2 rumenjaka in sneg dveh beljakov, namaži s tem testo ter ga potresi z nastrganimi rožiči, sladkorjem, cimedom, pestjo kruhovih drobtin in z nastrganimi limonovimi olupki.

### 30. Mlečni kruh.

Zdrobi v lonček 4—5 dek drožja, razmešaj ga s par žlicami mlačnega mleka, prideni še par žlic moko ter postavi kvas na gorko, da ti vzide. Potem naredi testo iz enega kg moko, osemnajstih dek surovega masla, soli, dveh rumenjakov, petih žlic sladkorja in približno pol litra mlačnega mleka. Prideni potem še kvas in malo stolčenega janeža. Testo mora biti malo trše kot za šartelj, za to ga tudi ne stepaj, marveč ga prav dobro pogneti, da bo začelo delati mehurje. Nato ga pusti shajati, na kar ga iznova pogneti, napravi iz njega struco ali hlebec, pregrni štrucnico s prtičem, katero posipaj dobro z moko ter deni struco v štrucnico. Ko je dovolj shajena, jo zvrni na lopar, pomači jo z razmotanim jajcem ali z mlekom ter jo speci v peči. Ali pa jo deni na namazano pločo (pleh) in jo speci v pečici.

### 31. Medena potica.

Skuhaj tričetrť do 1 kg medu; ko zavre, ga odstavi ter mu primešaj približno pol litra sesekljanih ali stolčenih orehov, 3 žlice ruma, limonovih olupkov in malo cimeta. S tem nadevom namaži shajeno in zvaljeno testo, potresi ga še z orehi in malo tudi z drobtinami, zvij ga trdno, pusti potico shajati, potem jo povrh pomaži z jajcem in jo speci.

Ali: Primešaj kilogram medu za jajce surovega masla in 2 žlici sladkorja. Ko par minut vre, ga odstavi, ter prideni pozneje 3 žlice ruma, cimeta, limonovih olupkov, malo stolčenih dišečih klinčkov, malo več kot četrť litra sesekljanih orehov in nekoliko nastrganega medenjaka (Lebkuchen); ko se med še malo ohladi, primešaj tudi 1 jajce. Namazano potico posipaj še s suhimi orehi ali z medenjacom.

## 32. Slaninska potica.

Napravi testo iz pol do tričetrt kg moke, enega rumenjaka, enega jajca, mlačnega mleka, malo masla, soli in treh dek drožja, stepi ga dobro in pusti ga shajati. Med tem pa ocvri 15 dek sveže slanine, — ako hočeš, poberi ocvirke iz masti ter ocvri v njej kruhovich drobtin, ali pa polij zvaljano testo z mastjo in ocvirki vred, posipaj ga s sladkorjem in cimetom, kar pa tudi lahko opustiš; zvij ga v potico, katero pusti shajati; potem jo speci.

Ako hočeš imeti finejšo potico, pa naredi testo kakor za rozinovo potico. „Špehovko“ daj gorko na mizo s sladkorjem potreseno.

## 33. Navadni kruh.

Razmoci 2 deki drožja v zajemalki mlačnega mleka, pri-mešaj mu par žlič moke ter ga postavi na gorko, da bode shajalo. V skledo pa deni 1 kg moke, pol ne prevelike pesti soli in malo janeža. Potem prilij precej gorke vode, zmešaj jo z moko, prideni kvas in zgneti testo, ki ne sme biti zelo mehko, a tudi ne zelo trdo. Zgneti ga prav dobro, da bo lepo gladko, potem ga pokrij z gorkim prtom in ga pusti, shajati. Ko dovolj vzide, ga zgneti iznova, napravi štruco ter jo deni v stručnico, ki naj bo pregrnjena s prtičem, posutim z moko. Postavi jo zopet pokrito na gorko, in ko je dovolj visoko, jo nesi k peku. ali pa jo zvrni na lopar, pomaži jo z mrzlim mlekom ter jo porini v peč. Ali pa jo deni na namazano pločo in jo speci v pečici.

Še lepši je kruh, ako pregnetiš testo v presledkih dvakrat, preden narediš iz njega struco ali hlebec.

## Torte.

### 34. Splošne opombe.

Glede tort pomni sledeče:

Ako deneš v testo za torte ali za drugo pecivo stopljeno surovo maslo, ga razstopi na malem gorkem štedilniku, potem ga precedi in mešaj vedno na eno stran.



Ako pa ne potrebuješ stopljenega, niti umešanega surovega masla in hočeš narediti takozvano krhko testo (Bröselteig), tedaj umij surovo maslo v nekaterih mrzlih vodah, obriši ga s prtičem, ter napravi testo urno na kakem mrzlem kraju, ne da bi ga dosti knedla z rokami. Tlači ga rajše z valjarjem. Od rok se namreč stopi maslo ter teče pri pečenju iz peciva, in vsled tega ni lepo.

Moka za pecivo in torto mora biti najfinejša, suha in presejana. Isto velja tudi o sladkorju.

Rumenjake in sladkor treba mešati posebej najmanj pol ure, vedno na eno stran. Potem pridevaj polagoma drugo.

Pločnat (plehnat) obod (Tortenreif), v katerem hočeš peči torto. naj bo vsaj 4 prste visok; konca ne smeta biti zlita, temveč mora biti obod tako napravljen, da se lahko bolj stisne ali razširi, kakor je ravno treba, ter da se ga odpre, ko je torta pečena. Obod ima za dno pločnato pločo; na to pločo deni na okroglo vrezan papir, namaži ga dobro s surovim maslom, tako tudi obod posipaj ga malo z moko.

### 35. Linska torta.

**Brez jajec.** Primešaj 28 dekam presejane moke 5 dek sladkorja, 5 dek neoljupljenih sesekljanih mandeljev, cimeta in dišečih klinčkov ter zdrobi, s tem 28 dek surovega masla; napravi urno testo. Zvaljaj ga za prst debelo in izreži iz njega okrogel kolač v velikosti tortnega oboda. Deni ga v model ter ga pomaži povrhu z mezgo (zolznom). Potem pa zvaljaj z rokami iz koscev testa kakor mezinec debele šibice in jih položi v obliki mreže na namazano torto; rob omeji tudi z enakomerno okrogro izvaljanim, prst debelim testom. Potem namaži mrežo z jajcem ter speci torto. Potresi jo s sladkorjem in deni med mrežo še mezge, kakoršno si uporabljala že prej.

Ali: Zmešaj 28 dek surovega masla ter mu prideni žlico vode, sok in olupke ene limone; primešaj nato 28 dek sladkorja z vanilijo, 28 dek olupljenih stolčenih mandljev in 28 dek moke, Zgneti vse to v testo, katero deni v obod za torte, namaži povrhu mezge napravi omrežje in speci torto.

**Z jajci.** Umešaj  $\frac{1}{4}$  kg surovega masla ter mu prideni polagoma 4 rumenjake in eno celo jajce, nekoliko cimeta, nastrganih limonovih olupkov, dišečih klinčkov, 14 dek presejanega sladkorja in  $\frac{1}{4}$  kg presejane moke. Testo deni v 3 enake velike

namazane modle, pomaži jih po vrhu z rastopljenim osladkorjenim beljakom in speci torto. Ko se ohladi, pomaži posamezne kolače z mezgo ter jih zloži drugzega na drugzega.

### 36. Rumova torta.

Mešaj  $\frac{1}{2}$  ure 28 dek surovega masla z 28 dekami sladkorja, potem prideni počasi 9 rumenjakov, sneg desetih beljakov, 7 dek stolčenih mandeljev, 28 dek presejane moke in 4 žlice ruma. Torto peci v treh modlih, namaži vsak kolač z mezgo (zolznom), sestavi jih ter prevleči vso torto z rumovim ledom.

### 37. Jagodova torta.

Zmešaj 5 dek surovega masla, 4 rumenjake in 7 dek sladkorja ter prideni temu trd sneg štirih beljakov, kozarec jagod in 7 dek moke. To zmes deni v obod za torte in jo speci. Potem napravi iz 6 beljakov trd sneg, primešaj mu polagoma 21 dek sladkorja, nekoliko vanilije in nekaj jagod ter deni na prst debelo tega snega na pečeno torto, katero pusti v obodu, povrh nakapaj še skozi zavitek (škarnicelj) majhne kupčke ostalega snega, kateremu pa primešaj prej še sladkorja, da bo bolj trd; na to postavi torto za par minut v zelo vročo pečico, da se zarumeni, znotraj pa mora ostati sneg še mehak kakor spenjena smetana. Mesto jagod vzameš tudi lahko ribizlja.

### 38. Jabolčna torta.

Napravi testo iz  $\frac{1}{4}$  kg presejane moke,  $\frac{1}{8}$  kg surovega masla, enega jajca, štirih žlic sladkorja in 2 žlic kisle smetane; zvaljaj ga za  $\frac{1}{2}$  prsta debelo, odreži 2 okrogli krpi (bleka) kakor za torto ter položi enega v namazan model, nanjo deni vrsto olupljenih in na listke razrezanih jabolk, potresi jih s cimetom in sladkorjem, pomaži rob z beljakom in pokrij jabolka z drugo krpo. Iz testa ki ti je še ostal, izreži z majhnimi modelčki različne zvezdice, ali kaj drugega, namaži jih z jajcem ter jih položi vrhu torte, katero speči v pečici.

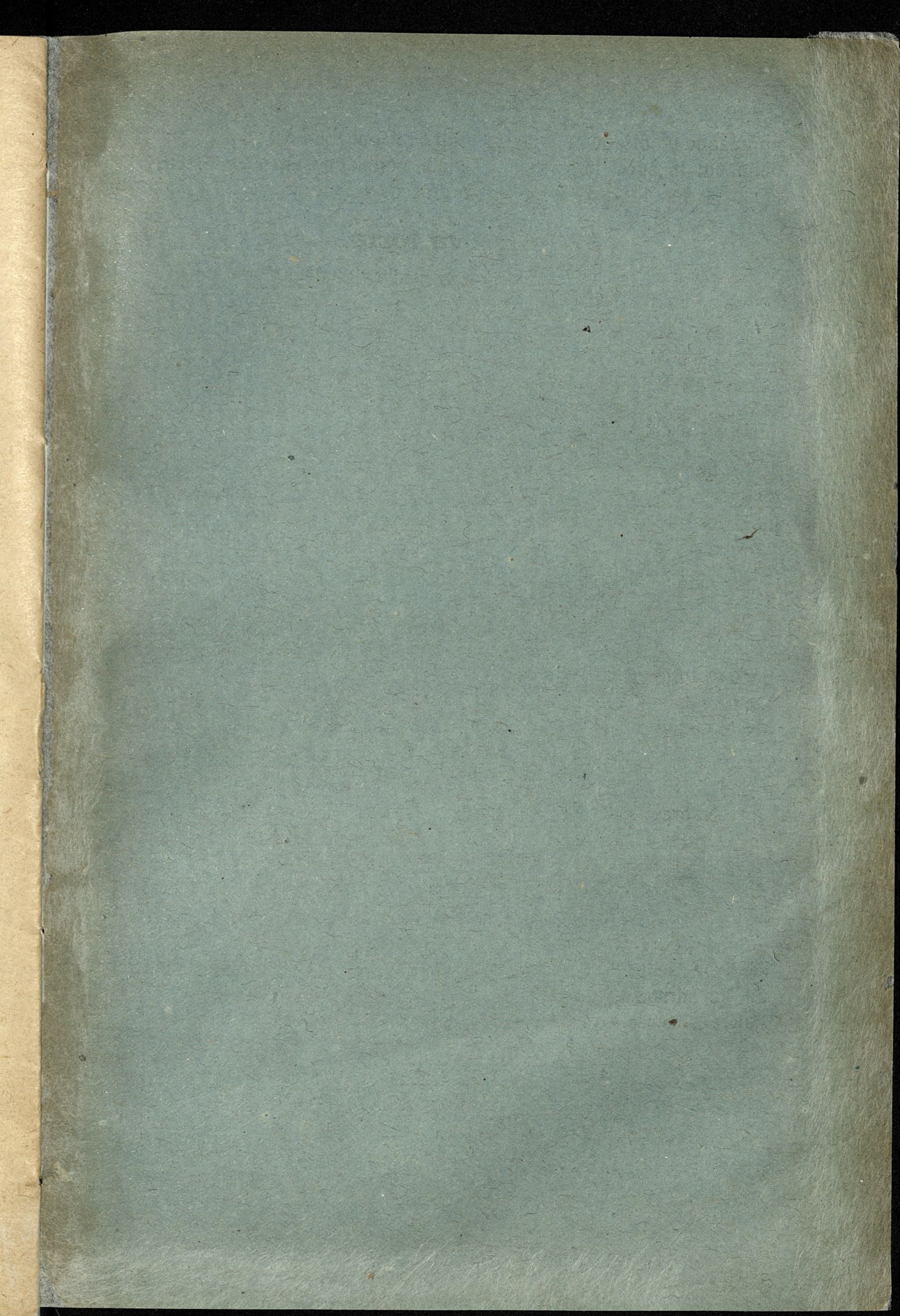
COBISS 2042:00

NARODNA IN UNIVERZITETNA  
KNJIŽNICA



00000438673





**ZALOGA : JAKOB PODPEČAN.**

---

BRATA RODÉ & MARTINČIČ, CELJE.